



出展者情報

Arkè Olio di Sicilia アルケ・オーリオ・ディ・シチリア



オイル 3

製品カテゴリー/格付名	エクストラヴァージンオリーブオイル - シチリア IGP		
商品名	Arkè IGP SICILIA		
収穫年	2020		
生産地	シチリア州		
品種	チェラスオーラ 40%、サンタガテーゼ 40%、ピアンコリツラ 20% (Sicilia IGP 認定)		
酸度	0.26%	過酸化物価	-
植密度	低密度 (300 本/ha)	ha 当たりの収穫量	50
海拔	500m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	手作業で早目の収穫を行なうことで、フルーティさ、ストラクチャー、耐久性が高まります。期間は 10/1 から 11/2 まで。		
粗砕	収穫後 12 時間以内に連続サイクル式の低温抽出を行います。		
抽出	当社のエクストラヴァージンオリーブオイルはすべて、連続サイクル低温抽出システム、すなわち「低温抽出」に関する 2009 年省令第 8077 号に準拠した、加工段階で 27°C を超えない抽出プロセスによって得られています。2 段階で行われ、分離段階では水を加えないため、ポリフェノールの損失が少なく、抗酸化物質を豊富に含むエクストラヴァージンオリーブオイルが生まれます。また、新しい破砕機によって、嗅覚特性も大幅に向上させることができました。		
保管と瓶詰	温度管理 (18°C) された環境で、ステンレスサイロに保存。窒素充填下で自然なデカンテーション (濾過せず)。		
ボトル容器	ガラスボトル (100ml、500ml)、缶 (2L、5L)		
認証	-		
受賞歴	-		
風味	香りは爆発的に広がり、ソフトで包み込むような印象を与えます。熟したトマトを筆頭に、ゴールドンデリシャス、アーモンド、そして淡いカルドンの香り。味わいは非常に活力に満ち、優れたストラクチャーと、バランスのとれた苦味と辛みが特徴です。フィニッシュは、甘いフルーツの心地よい馨しさ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	レンズ豆入りカヴァティなどの料理とぴったり。イワシを使ったパスタ、マグロのタルタル、アンチョビのブルスケッタなどとの組み合わせは忘れがたいものとなるでしょう。		
工場渡し価格/希望小売価格	直接メーカーへお問い合わせください		